

Zwei Mal Gold für Wilhelm

Hohenloher Obstwinzer räumt Preise ab

Hans-Jörg Wilhelm aus Unterreggenbach weiß nicht nur, wie man aus Most hochwertigen Schaumwein herstellt. Zwei seiner Erzeugnisse wurden sogar jüngst mit dem goldenen Apfel in Frankfurt ausgezeichnet.

LINDA GALUMBO

Unterreggenbach. „Ich brauche andere Maßstäbe, um meine Produkte messen zu können, und die internationale Apfelweinformesse in Frankfurt ist ein optimales Portal hierfür“, sagte Hans-Jörg Wilhelm, Obstwinzer aus Unterreggenbach. Gleich zwei Mal konnte er den „Pomme d'Or 2014“ – den goldenen Apfel, einen internationalen Innovationspreis – in der Kategorie „Schaumweine aus Äpfeln und anderen Früchten“ klarmachen.

Seine Neuvorstellung „SYN-Secco-Quitte“, ein erfrischender Quittenperlwein, und der „Hohenloher Pomarbo 2011“, ein Apfelschaumwein, räumten die Preise ab. Der Verein Apfel-Compagnie hat bereits zum sechsten Mal die besten Apfelweine aus Hessen, Deutschland und anderen europäischen Ländern mit dem „Pomme d'Or“ ausgezeichnet. Ziel des Preises ist es, das Ansehen der Apfelweine weltweit zu steigern.

Rund 90 Aussteller aus zehn Nationen waren an der Messe beteiligt. Die Prämierung fand bereits einen Tag vor der Messe im Grandhotel Hessischer Hof in Frankfurt statt. Verschiedene Produkte aus den Regionen Deutschlands, aus

Österreich, der Schweiz, Tschechien, Irland, Dänemark und Spanien wurden zur Degustation eingereicht.

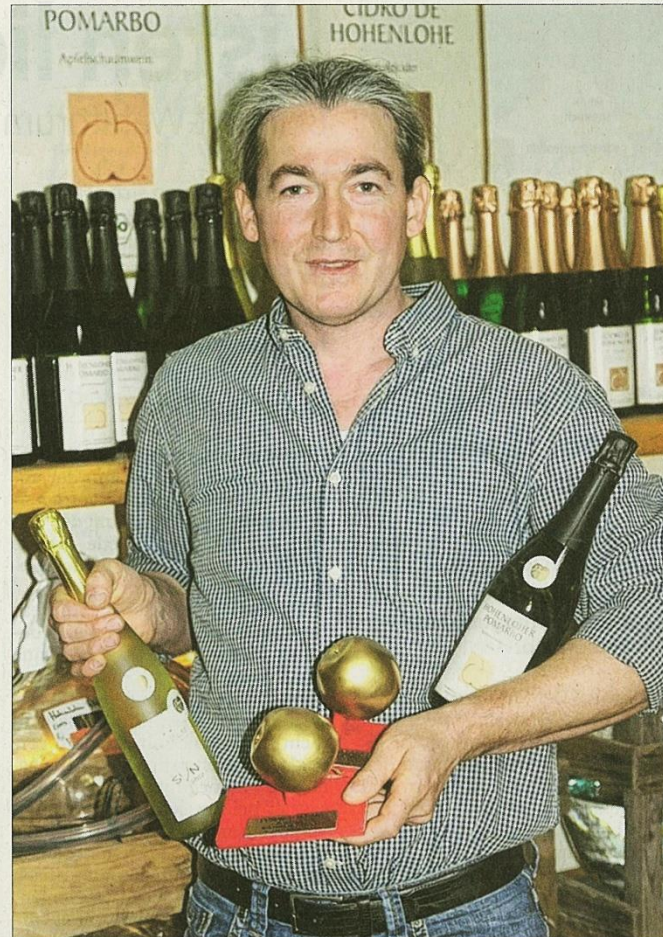
Acht Sommeliers machten eine Blindverkostung – sie probierten die verschiedenen Weine und hatten einen Bewertungsbogen vor sich. Wie sieht der Wein aus? Wie schmeckt er, und nimmt man das Apfel-Aroma wahr? Dies waren nur einige Kriterien der Sommelier-Union, nach denen bewertet wurde.

„Für mich ist es wirklich was Besonderes, gleich zwei Preise abgeräumt zu haben“, erzählte Wilhelm. Ihm ist es ein Anliegen, seine Produkte nach außen zu tragen. „Die Leute sollen wissen, was da im Regal vor ihnen steht.“

Seine Neuvorstellung: „SYN-Secco-Quitte“ – ein Quittenperlwein

Vor sieben Jahren begann Hans-Jörg Wilhelm mit der Herstellung von edlen Bio-Schaumweinen aus Hohenloher Obstsorten. Dahinter steckt nicht nur ein Handwerk, sondern eine Lebensphilosophie. Schon immer sagte ihm seine innere Stimme: „Mach' was in der Natur!“ Er war kein Mensch, der sich den ganzen Tag vor den Computer setzen konnte – das machte ihn auf Dauer nicht mehr glücklich. Ein Berufscoach brachte ihn dann 2006 zurück zu seinem Wunsch. Das Ergebnis: „Gründe einen landwirtschaftlichen Betrieb!“

„Mit 240 Flaschen habe ich angefangen“, erinnerte sich Wilhelm.



Ist stolz auf seine goldenen Äpfel, die seine Produkte auf der internationalen Apfelweinformesse abgesahnt haben: Obstwinzer Hans-Jörg Wilhelm. Foto: Linda Galumbo

Für den 43-Jährigen ist es erstaunlich, wie weit er nach sieben Jahren mit seinem Betrieb gekommen ist. Veranstaltungen wie die CMT in Stuttgart, die Slow-Food-Messe – ebenfalls in Stuttgart – oder der Genießermarkt in Niederstetten gehören bereits zu seinen fixen Terminen in seinem Kalender.

Um die Transparenz als Unternehmensziel zu erhöhen, hat Hans-Jörg Wilhelm ein Hofladenkonzept

entwickelt. Jeden Donnerstag (und nach terminlicher Vereinbarung) können von 12 bis 20 Uhr in Unterreggenbach Bio-Schaumweine und Schnäpse degustiert und gekauft werden. Auch Kleingruppenanmeldungen nimmt der Obstwinzer entgegen.

Info Weitere Infos unter www.hohenloher-schaumweine.de oder unter Telefon 0 79 05 / 94 06 00.